~ 秋・冬に美味しい根菜ときのこを使って~

根菜・きのご料理を作ろう!料理教室のご案内

2011年10月 玄米工房あす香

味覚の秋から、やがて寒い冬へ…。 この時期、特に美味しい根菜とキノコを、美味しく楽しく料理しましょう! レパートリーを広げたい方は勿論、料理ビギナーの方も、是非是非ご参加下さい!

記

1. 日時

2011年11月12日(土)・11月26日(土)

13:00~16:00 (終了予定)

両日とも同じメニューで行います。

どちらかご都合の良い日にお申し込み下さい。

メニュー予定: シメジ入り玄米ご飯・大根のステーキ きのこ汁 他 1 品

2. 会費

4,800円(材料費込・税込) 当日ご持参下さい。

3. 申込み方法

お早めに、電話にてご予約下さい。 TEL 06-6361-6150

4. 持ち物

エプロン · バンダナ又は三角巾 (頭髪を覆うもの) · ハンドタオル 筆記用具 · タッパー (小さめ)

5. 定員

各日 10 名

尚、お申し込みが6名に満たない場合は、開催しないことがあります ので、予めご了承下さい。

※ やむを得ずキャンセルされる場合は、早めにご連絡下さい。 尚、当日のキャンセルは、実費をいただくことがございますので、ご了承下さい。